

令和7年7月29日

京都調理師専門学校生による学生レストラン開催のお知らせ

～「大和学園 学生レストラン in 宮津」 限定開催！～

宮津市では、観光振興や人材育成を進めるため、平成25年2月14日に学校法人大和学園（京都市）と連携協定を締結しました。

taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY
学校法人大和学園

× 
宮津市

同学園の京都調理師専門学校（京都市）が学内で運営する学生レストランは、予約が取れないほど地域の方に人気の店になっています。本年も宮津の食をテーマとして宮津市内で宮津の食材を使った学生レストランが開催されることとなりました。

宮津の食材の良さを再確認する機会、そして、調理を専攻する若者の豊かな発想と高い技術を体感していただく場をぜひ取材いただきたくお知らせします。

8月29日、30日のディナー営業では、皆様向けの試食をご用意する予定です（2～4席）。前日までに直接大和学園様（075-802-0098）にご連絡のうえ、空き状況をご確認ください。席に限りがあるため、現場の撮影のみとなる可能性もございます。

日時

ランチ：令和7年8月29日（金）～8月31日（日） 3日間 各回12：00～14：00
ディナー：令和7年8月29日（金）、30日（土） 2日間 各回18：00～20：00

会場

メルキュール京都宮津リゾート&スパ8階レストラン（宮津市字田井小字岩本58）

予約方法

予約サイトを用いた完全予約制

【ランチ・ディナー共通受付 URL】 <https://taiwamiyazu202508.peatix.com>

右記の二次元コードから申し込みいただけます。

料金

テーマ：「宮津の“食材探訪” 特別メニュー」（コース料理）

ランチ料金：5,000円／ディナー料金：5,000円（ともに税・サービス料込）

※事前クレジットカード決済のみ。ドリンクは別途料金がかかります。

アレルギー表記28品目をメニューに記載しますが、個別対応はできません。

小学生未満の方はご来店できません。予めご了承ください。

※メニュー詳細は大和学園 学生レストラン予約サイトをご覧ください。

<https://taiwamiyazu202508.peatix.com>



【担当者のコメント】

今年度で4回目となる、大好評の「学生レストラン in 宮津」の開催です！学生の皆様には、地域ごとの食材の違いを通して食に対する知識、経験を多く積んでいただき、将来の宮津での事業展開を視野に入れてもらえたらと思います。